



Caratteristiche Tecniche

Lunghezza (mm)	42 ± 0,5
Diametro (mm)	22,0 ± 0,3
Peso (g)	7,5 ± 0,3
Colori	Naturale
Composizione	Vinaccia d'uva riciclata, miscela di elastomeri termoplastici conformi alle normative UE per utilizzo a contatto diretto con gli alimenti.
Certificazioni	UE per utilizzo a contatto diretto con gli alimenti

Chiusura ottenuta da **riciclo di vinaccia d'uva e polimeri di natura vegetale**.

L'impiego di vinaccia riciclata e rigenerata con componenti a base vegetale da fonti rinnovabili fa di Devin il **primo tappo ecosostenibile** da economia circolare integrata. La vinaccia rinasce ed entra nuovamente nel sistema uva - vino in un ciclo virtuoso che la rende protagonista in ecosostenibilità.

Devin è **prodotto senza utilizzo di colle**, non ha TCA e si presenta con una colorazione naturale data dalla vinaccia che lo rende un prodotto esteticamente unico. Devin offre performance meccaniche e di tenuta all'ossigeno che ne fanno una **chiusura tecnicamente evoluta** e sicura dedicata a tutti i vini di qualità, vini biodinamici e SO₂ free.

La struttura interna del tappo conferisce **qualità di massima tenuta e facilità di stappatura** con un effetto barriera elevato e controllato che permette un'evoluzione regolare e ottimale ai vini.

Devin è **totalmente riciclabile ed ecosostenibile** con un ciclo produttivo a minimo impatto ambientale ed una ridotta impronta di carbonio.

Principali Prestazioni	Devin
Temperatura massima (°C) di sollevamento del tappo con pressione residua ≤ 1 bar a 20°C	
Baga 17,5 mm e livello di imbottigliamento 70 mm	42 ± 3
Baga CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm e livello di imbottigliamento 63 mm	40 ± 3
Baga CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm e livello di imbottigliamento 55 mm	35 ± 3
Forza di estrazione (kgf) a 24h dalla tappatura con pressione residua ≤ 1 bar – metodo di prova secondo ISO 9727	
Baga 17,5 mm a 6°C	24 - 36
Baga 17,5 mm a 18°C	24 - 36
Baga CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm a 6°C	20 - 32
Baga CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm a 18°C	20 - 32
Permeabilità all'ossigeno a regime a 23 °C (cc/atm/g)	0,0032 ± 0,0005
Decadimento forza radiale nel tempo a 23 °C	
Da 1 settimana dalla tappatura ad 1 anno	-26%
Da 1 anno a 2 anni	-5%
Inerzia chimica - mg di sostanza su Kg di alimento	
Migrazione globale (mg/kg)	
In soluzione idroalcolica al 50% per 10 giorni a 40°C	< 60
In soluzione di acido acetico 3% per 10 giorni a 40°C	< 60
Migrazione colore	
Valore minimo di trasmittanza tra 400 e 700 nm	> 98%